

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte de Chocolate com Creme de Limão e Laranja

35 min. | Médio | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 300 g de farinha
- 2 c. de sopa de amido de milho
- 250 ml de água
- 50 g de açúcar em pó
- 1 pitada de sal
- 4 0 laranjas
- 1 0 limão
- 100 g de manteiga amolecida
- 1 0 gema de ovo
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 1 0 ovo

Informação nutricional

Energia	459,1 kcal	23%*
Proteínas	7,8 g	16%*
Lípidos	23,3 g	33%*
Hidratos de Carbono	52,1 g	20%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 160 ° C.
2. Derreta o chocolate no microondas. Mexa até ficar cremoso. Deixe esfriar um pouco.
3. Numa tigela, misture o chocolate, o açúcar em pó 50g, 1 ovo e a gema, a farinha e uma pitada de sal. Adicione a manteiga amolecida, faça uma bola com a massa e deixe repousar 30 minutos no frigorífico. Faça 8 bolas de massa e forre 8 formas de tarte (previamente untadas com manteiga). Leve ao forno por 15 minutos, deixe arrefecer e desenforme.

4 Numa tigela, dissolva o amido de milho em 300 ml de água fria. Adicione 2 colheres de chá de açúcar em pó, a raspa e o sumo de limão. Leve a lume brando cerca de 10 minutos, mexendo continuamente até engrossar. Coloque este creme 30 minutos no frigorífico.

5 Coloque o creme nas tartes e decore com gomos de laranja.